

Slutrapport för projektet

Fiskprodukter från skärgården
idag och i framtiden



Innehållsförteckning

1. Sammanfattning	s. 3
2. Inledning	s. 4-5
- Projektets bakgrund, syfte och mål	
3. Projektåtgärder	s. 5-12
3.1 Webbinarier om fiskprodukter från skärgården i dag och i framtiden.	
3.2 Filmer om innovativa produkter av skärgårdsfisk samt om olika yrken inom fiske i skärgården.	
4. Resultat	s. 12-13
5. Analys och effekter av resultaten	s. 13
6. Ekonomiskt utfall	s. 14
7. Bilagor	s. 15

1. Sammanfattning

I september 2020 påbörjades projektet "Fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden", där man lyfter fram fiskens mångsidighet som livsmedel och hälsoprodukt. Målet var bland annat att öka intresset och kunskapen om hur man hanterar och tillreder mindre nyttjade fiskarter samt öka efterfrågan på andra fiskarter, och därmed öka intresset bland fiskare att också ta tillvara andra arter än de som för tillfälle är ekonomiskt mest intressanta.

Inom projektet gjordes totalt 12 korta filmer. Filmerna handlar bl.a. om fiskhantering, fisktillredning, garvning av fiskskinn, och olika yrken inom fiskerinäringen i den åboländska skärgården. Till exempel har det gjorts filmer om trålfiskaren Mikael Brunström i Kasnäs och om ryssjefiskaren Börje Öhman i Nagu.

Inom projektet arrangerades även en serie webinarier om fiskprodukter från skärgården. Webbinarierna ordnades under vecka 2 och 4. Det första webinariet ordnas onsdagen den 13 januari och hade som tema "Potentialen i att utnyttja vildfisk i skärgårdshavet". Totalt arrangerades 5 webinarier.

Projektets fokusområde har varit Skärgårdshavet och man har lyft fram nya nischer inom fiskenäringen, för att bemöta de utmaningar som fiskenäringen stöter på och bidra till att bevara det småskaliga yrkesfisket i skärgården. Projektet pågick fram till mars 2021 och finansierades av Skärgårdshavets fiskeaktionsgrupp, Europeiska havs- och fiskerifonden, NTM-centralen i Egentliga Finland och Svenska kulturfonden.



Fiskpinnar gjorda av mört

2. Inledning

-projektets bakgrund, syfte och mål

Till Skärgårdshavets biosfärområdets verksamhet hör att främja de traditionella näringarna i skärgården och samtidigt stödja utvecklingen av nya, innovativa och hållbara former av näring i området. Yrkesfisket är starkt sammanflätat med den åboländska skärgårds- och kustkulturen. I åboland finns idag ett småskaligt kustfiske med nät och/eller ryssjor samt ett trålfiske. Men mängden yrkesfiskare minskar stadigt. Enligt Åbolands Fiskarförbund fanns det år 2015 95 stycken registrerade yrkesfiskare i Åboland, men av dessa är det mindre än tio som fiskar på heltid.

Finland har gått in för ett program som strävar efter att öka nyttjande av inhemsk fisk. I programmet har man satt upp det ambitiösa målet att öka finländarna fiskkonsumtion från 1,7 fiskportioner i veckan till 2,5 fiskportioner till år 2027, vilket ligger närmare hälsorekommendationerna idag.

I många undersökningar har det framkommit att konsumenten vill äta fisk, men tyvärr är utbudet av inhemsk fisk betydligt mindre än efterfrågan. Det kustnära fisket kämpar med många stora utmaningar som påverkar lönsamheten. I Åboland är de tre viktigaste fångstarterna inom fjällfisket gös, abborre och sik. Men totala fångsten av de mest attraktiva fiskarterna täcker inte efterfrågan på fisk. Som konsument är det lätt hänt att man då väljer utländsk odlad lax eller annan lättillgänglig och billig fisk. Då konsumenten vänjer sig vid långt bearbetad fisk med lite ben, så blir steget till att köpa fiskar av annan art större. Allt färre har kunskap i att hantera och tillreda fisk.

Samtidigt växer det fram en rörelse för nyttjande av fiskarter mera mångformigt. Det finns eldsjälar som jobbar för att sprida kunskap om hur man kan tillreda de mindre nyttjade arterna. Man vill höja outnyttjade fiskarters status både bland fiskare och konsumenter. Man samlar både traditionell kunskap och skapar ny kunskap om användning av outnyttjade arter.

Inom projektet lyfte vi fram fiskens mångsidighet som livsmedel och hälsoprodukt. Vi strävade efter att öka intresset och kunskapen om hur man hanterar och tillreder mindre nyttjade fiskarter. Med hjälp av våra filmer och webinarier hoppas vi öka efterfrågan på andra fiskarter och därmed öka intresset bland fiskare att också ta tillvara andra arter än de som för tillfälle är ekonomiskt mest intressanta.

Målet för projektet har varit att bidra med kunskapshöjande och inspirerande program som kan kopplas till den stora satsningen på fiske i Skärgårdscentrum Korpoström i Korpo. Vi har arrangerat en serie webinarier om fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden, och vi har gjort filmer om fiskhantering och fisktillredning, samt filmer där vi presenterar olika yrken inom fiske i skärgården. Med filmerna och webinarierna som nu finns tillgängliga på Skärgårdshavets biosfärområdes YouTube kanal når vi allt från yrkesfolk inom fiskebranschen till konsumenter. Projektet har också som målsättning att nå barn och ungdomar, samt andra som kan bli intresserade av att arbeta inom branschen. Ungdomarna når vi genom att visa filmerna i skolor, Skärgårdscentret Korpoström och genom

Biosfärademien. Svenska Yle har även visat intresse för att ta in filmerna i sitt utbud och visa dem för den stora allmänheten.

Genom våra filmer och webinarier förmedlas kunskap och inspiration, och genom dem har vi kunnat stödja arbetet för en ökad konsumtion av inhemsk fisk samt öka intresset för outnyttjade fiskarter och stödja utvecklingen av nya innovativa produkter av dem. Nya metoder kan skapa nya biinkomster för skärgårdsbor. Även restaurangerna i skärgården är i en central roll då det har visat sig att många besökare i skärgården förväntar sig och önskar lokal fisk då de besöker skärgården. Genom att i filmerna på ett konkret sätt visa hur man enkelt kan tillreda goda fiskrätter av fiskarter som idag inte utnyttjas i stor utsträckning, t.ex. mörtfiskar, nors och braxen, kan vi inspirera skärgårdsföretagare att erbjuda turister och besökare lokal fisk.

Projektets fokusområde har varit Skärgårdshavet och vi har speciellt velat lyfta fram nya nischer inom fiskenäringen, för att bemöta de utmaningar som fiskenäringen stöter på här och bidra till att bevara det småskaliga yrkesfisket i skärgården. Genom att presentera yrkesfolk inom branschen, har vi lyft fram såväl själva fisket som yrke, som andra arbeten inom branschen.

3. Projektets åtgärder

3.1 Webinarier om fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden

I januari 2021 arrangerades en serie webinarier om fiskprodukter från skärgården via mötesplattformen Zoom. Totalt arrangerades fem webinarier under temat "Fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden".

Webinarierna tog fasta på potentialen inom fiskförädling, som kan ge ett mervärde till fisket i skärgården. Finns det tillräckligt mörtfisk för att få lönsamhet i mörtfiske? Vad allt kan man tänkas göra av strömming? Kunde vassbuken nyttjas till annat än kryddfisk? Norsen börjar vara mer eftertraktad igen – vad kan man göra av nors och hur kan man garantera utbudet under en längre period?

Temana för webinarierna bestämdes i samråd med vår arbetsgrupp. Arbetsgruppen har bestått av dessa personer:

Maria Saarinen, aktivator vid Fiskeaktionsgruppen i Skärgårdshavet

Kaj Mattsson, verksamhetsledare vid Åbolands fiskarförbund

Knut-Olof Lerche, R&D Manager vid Raisio Agro

Anita Storm, ekologirådgivare vid Martha förbundet

Margot Wikström, Projektansvarig för KulTa, Kosthåll med konsumenten i fokus

Pia Prost, kommunikatör för Skärgårdshavets biosfärområde

Erika Silventoinen, projektledare för Biosfärademien

Katja Bonnevier, koordinator för Skärgårdshavets biosfärområde

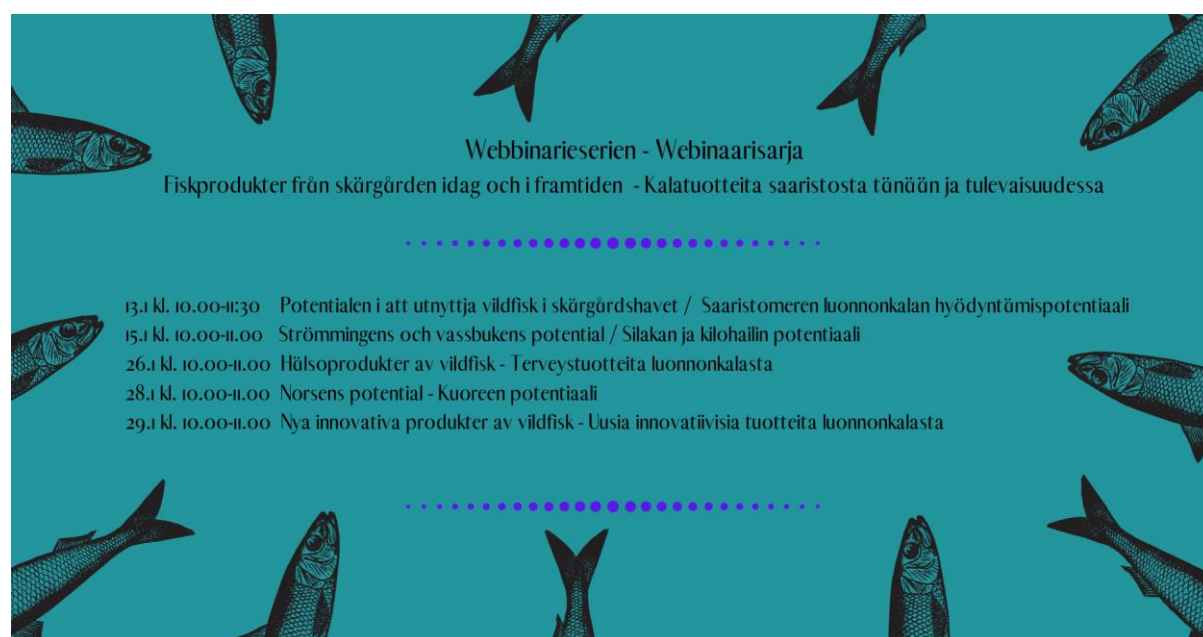
Marina Saanila, projektledare för projektet Fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden

Arbetsgruppen beslöt att man i stället för att ordna sex webinarier, som föreslogs i projektplanen, skulle arrangera fem webinarier, varav det första skulle vara längre och ha flera föreläsare. Det första webinariet kunde på detta sätt fungera som ett större "kick-off" webinarium och locka ett stort antal åhörare. På det sättet hade man även en större möjlighet att ge en bra helhetsbild av potentialen i att nyttja vildfisk i Skärgårdshavet i det första webinariet.

Programmet planerades för dem som är intresserade av yrkesmässigt fiske och fiskförädling. Man kunde delta i just det webinarium som intresserade mest eller i alla fem. Webinarierna ordnades på två språk och var öppna och kostnadsfria för alla intresserade. Webinarierna var välbesökta och fick god respons från deltagarna. Alla webinarier bandades in och finns tillgängliga på Skärgårdshavets biosfärområdes YouTube kanal.

Webinarierna marknadsfördes som evenemang på Skärgårdshavets biosfärområdes facebook-sida, och delades på olika sidor och grupper på Facebook. Information om webinarierna och projektet fanns också på Skärgårdshavets biosfärområdes webbsida. Vi skickade även ut information om webinarierna via vårt nyhetsbrev och ett pressmeddelande till den lokala pressen. Åbo Underrättelser skrev en artikel i ÅU den 14.1.2021 (bilaga 1), och Yle Åboland gjorde ett reportage den 13.1.2021 (bilaga 2).

Det första webinariet med temat "Potentialen i att nyttja vildfisk från Skärgårdshavet" hölls onsdagen 13.1 kl. 10-11:30 med totalt fyra föreläsare.



Webbinarieserien - Webinaarisarja

Fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden - Kalatuotteita saaristosta tänään ja tulevaisuudessa

.....

- 13.1 kl. 10.00-11:30 Potentialen i att utnyttja vildfisk i skärgårdshavet / Saaristomeren luonnonkalan hyödyntämispotentiaali
- 15.1 kl. 10.00-11.00 Strömmingens och vassbukens potential / Silakan ja kilohailin potentiaali
- 26.1 kl. 10.00-11.00 Hälsoprodukter av vildfisk - Terveystuotteita luonnonkalasta
- 28.1 kl. 10.00-11.00 Norsens potential - Kuoreen potentiaali
- 29.1 kl. 10.00-11.00 Nya innovativa produkter av vildfisk - Uusia innovatiivisia tuotteita luonnonkalasta

.....

Webbinarium (1): Potentialen i att nyttja vildfisk från Skärgårdshavet.

Vilka potential finns det med tanke på fiskbestånden? Finns det lönsamhet i mindre nyttjade fiskarter såsom mört, braxen eller kanske sutare?

Fiskbestånden i Skärgårdshavet
Jari Raitaniemi, LUKE (presentation på finska)

Vildfiskens potential
Jari Setälä, LUKE (presentation på svenska)

Erfarenheter av samarbete med fiskare för fiske av mört för fiskmassa
Marjukka Porvari, John Nurminen fonden (presentation på svenska)

Kurt Blomqvist från Brama Seafood i Nykarleby berättar om hur de har byggt upp en affärsverksamhet kring att förädla och sälja braxen. (presentation på svenska)

Webbinariet avslutades med diskussion.
Totalt hade vi 60 deltagare i webbinariet.

YouTube länk till webbinariet:
<https://youtu.be/wcHaAXPCSqk>

Webbinarium (2): Strömmingens och vassbukens potential

Vad kan man hitta på för nya innovativa produkter av strömming och vassbuk?
Hur vill finländaren ha sin fisk och innovativa produkter av strömming.

Anu Hopia. Åbo Universitet (presentation på finska)
Webbinariet avslutades med diskussion.
Totalt hade vi 40 deltagare i webbinariet.

YouTube länk till webbinariet:
<https://youtu.be/uXcMPrFsUJ8>

Webbinarium (3): Hälsoprodukter av vildfisk.

Vilka olika hälsoprodukter eller sidoprodukter av vildfisk kunde utnyttjas i större skala?

Produktutveckling för hälsoprodukter av fisk Guy Svanbäck. Blue Products -projektet.
(Presentation på svenska)

Hälsoprodukter av sidoprodukter av fisk Jaakko Hiidenhovi. Luke. (Presentation på finska)

Webbinariet avslutades med diskussion.

Totalt hade vi 30 deltagare i webbinariet.

YouTube länk till webbinariet:

<https://youtu.be/Zuzmr5b-l9I>

Webbinarium (4): Norsens potential

Norsen börjar vara mer eftertraktad igen. Vad kan man göra av nors och hur kan man garantera utbudet under en längre period?

Anu Niinikorpi, Länsi-Suomen Kalatalouskeskus (presentation på finska)

Petri Rannikko, Länsi-Suomen Kalatalouskeskus (presentation på finska)

Webbinariet avslutades med diskussion.

Totalt hade vi 30 deltagare i webbinariet.

YouTube länk till webinarie:

<https://youtu.be/H0rKSYI3YYct>

Webbinarium (5): Nya innovativa produkter av vildfisk

Vi lyfte fram fiskrätter och produkter som man kan göra med vildfisk.

Torkad fisk - en ny produkt för Skärgårdshavet.

Loreida Timberg. Senior researcher, Estonian Maritime Academy (presentation på engelska)

Produkter av fisklever

Mika Halttu. Selkämeren ja Pyhäjärven kalatalousryhmä (presentation på finska)

Webbinariet avslutas med diskussion.

Totalt hade vi 32 deltagare i webbinariet.

YouTube länk till webbinariet:

<https://youtu.be/L139OEb0OAI>

Genom en serie av webinarier kunde vi nå olika målgrupper som är intresserade av enskilda föredrag och folk behövde inte binda sig till att följa med ett seminarium under en hel dag. Trots att projektet riktar sig till Skärgårdshavets område, så kunde vi nå också geografiskt sett ett obegränsat område. Det var viktigt att i dessa tider då tillfällen med närkontakt är begränsade, hitta nya modeller för att sprida kunskap och dela tankar och erfarenhet med varandra.

Webinarierna har gjorts i samarbete med Skärgårdsinstitutet vid Åbo Akademi och materialet kommer också att i framtiden kunna användas inom utbildningsprogram vid CLL vid Åbo Akademi.



3.2 Filmer om innovativa produkter av skärgårdsfisk

Som stödande material till serien av webinarier har vi gjort 12 korta filmer om om olika yrken inom fiskerinäringen i den åboländska skärgården, tillredning av fiskarter som inte räknas som värdefiskar idag, samt övriga innovativa fiskprodukter.

Alla filmerna finns tillgängliga på Skärgårdshavets biosfärområdes YouTube-kanal. Under våren 2021 lanserades filmerna via sociala medier i tur och ordning. Filmerna nyttjas även på olika sätt i samband med Knattelabbet och utställningen Piscatus - Fisken och människan i Korpoström.

Som medverkande i filmerna har vi anlitat sakkunniga i nyttjande av outnyttjade lokala fiskarter. Projektledare Marina Saanila har gjort research för filmerna, konsulterat sakkunniga och letat fram lämpliga personer som kunde medverka i filmerna. Vidare har

hon skrivit manus, skött regi och klipparbetet. För inspelningsjänster har vi anlitat företaget mediaproduktionsbolaget First Frame. Det företaget valde vi efter att ha gjort en offertförfrågan bland olika produktionsbolag. Filmerna är gjorda på svenska och de har undertexter på finska. För översättning av filmerna har vi anlitat företaget Flosslation.

Kort beskrivning av filmerna som producerats i projektet samt YouTube länkar till dem

I den här filmen i serien "Fisket i en föränderlig skärgård - idag och i framtiden" får vi veta hur fiskaren Börje Öhman i Nagu ser på sin och på de åboländska yrkesfiskarnas situation idag. Vilka utmaningar står det kustnära fisket inför och finns det möjligheter för yrket att leva vidare i framtiden?

Ryssjefiske med Börje Öhman
<https://youtu.be/Fo5suf2ymvs>

I den här filmen följer vi med trålfiskaren Mikael Brunström och ut tråla. Hur ser vardagen ut för en trålfiskare, vilka utmaningar och fördelar har man när man jobbar som trålfiskare i Finland idag?

Trålfiske med Mikael Brunström
<https://youtu.be/66MmuRf2lt8>

Mört kan användas på olika sätt i matlagningen. I den här filmen lär dig köksmästaren Johan Hellsten tillreda fiskpinnar av mört.

Fiskpinnar av mört med Johan Hellsten
https://youtu.be/M_PoEcttIP4

Braxen är en riktigt god matfisk och går att tillreda på många olika sätt. Här får vi se hur köksmästaren Johan Hellsten gör Braxen Wallenbergare.

Braxen Wallenbergare med Johan Hellsten
<https://youtu.be/l0bgMZmzKlo>

Garvningsmästare Hanna Nore från Kimito har i många år lärt ut hur man garvar skinn. Här visar hon hur man kan garva fiskskinn av braxen. Av det färdiga skinnet kan man t.ex. tillverka fina ornament till väskor, plånböcker eller armband.

Fettgarvning av braxen med Hanna Nore
<https://youtu.be/8TZoqXoFpC8>

Garvningsmästare Hanna Nore vill ta tillvara så mycket som möjligt av fisken. Av fiskens ben och fenor kan man skapa vackra smycken. I den här filmen får vi se hur Hanna tar tillvara braxens ryggrad och gör örhängen av ryggkotorna.

Tillverkning av örhängen av fiskryggrad med Hanna Nore

<https://youtu.be/LZ3fj6QQ3LU>

I Salmonfarms fiskmjölsfabrik i Kasnäs tillverkas fiskmjöl och fiskolja av strömming och vassbuk från Östersjön. Produkterna som tillverkas används sedan som råvara vid tillverkning av fiskfoder. Här får du se hur det går till.

Produktion av fiskmjöl och fiskolja vid Salmonfarm i Kasnäs

<https://youtu.be/CWI7CfvzXns>

Café Four C är ett café som säljer fiskrätter och bakverk invid torget i Dalsbruk. Fiskdisken är öppen huvudsakligen onsdagar och lördagar och då säljs där närfångad fisk, både färsk och förädlad. Familjen Holmberg har genom hårt och enträget arbete framgångsrikt lyckat utveckla fiskeriverksamheten med tiden. När fiskförädlingen kom med i bilden skedde kontinuerliga förändringar mot bättre tider. Idag inkluderar sortimentet tiotals olika fiskprodukter: strömmingsinläggningar, färsk, gravad och rökt fisk, saltströmming, vassbuk samt mycket annat. Clara och Carina Holmberg axlar idag ansvaret i verksamheten och i den här filmen visar de hur mångsidig fisken är och hur många goda samt vackra rätter man kan göra av den.

Fiskförädling med Four C.

<https://youtu.be/4dOYhPIIn9mM>

Rom är en delikatess som innehåller mängder av vitaminer och nyttiga mineraler. Man kan ta tillvara rommen från så gott som alla fiskar. I den här filmen visar naturföretagaren Anita Storm dig hur man gör det på ett enkelt sätt.

Tvätt av gäddrom med Anita Storm

<https://youtu.be/J-VI3Qrlt6o>

Norsen anses vara en delikatess i våra östra grannländer, men i Finland hamnar den sällan på tallriken. Norsen går att tillredas på många olika sätt och vid tillredning försvinner den speciella lukten som gör att många finländare ratar fisken. I den här filmen visar naturföretagaren Anita Storm man kan lägga in nors i tomatsås.

Inlagd nors i tomatsås med Anita Storm

<https://youtu.be/CFCs3KG7JDY>

Gädda är en utsökt fisk som man kan äta på många olika sätt. I den här filmen visar naturföretagaren Anita Storm hur man kan servera den som en "gäddfärsbakelse" med rom-topping.

Gäddfärsmaränger med Anita Storm

<https://youtu.be/O0WSyKvdsbk>

Den här filmen är för dem som vill lära sig hur man på ett enkelt sätt kan filea en gädda så att den blir benfri. Anita Storm visar hi filmen hur man gör.

Hur man filear en gädda så att den blir benfri med Anita Storm

https://youtu.be/o1jJe8V_4hw

Spellista till alla filmer:

<https://youtube.com/playlist?list=PLb6PpxKyfgUTZ46sipkje4sn67Su-C1C9>



Gäddfärsbakelse med rom-topping

4. Resultat

Projektets mål har uppnåtts i och med de åtgärder vi har vidtagit under projektet.

Vi har bidragit med kunskapshöjande program som kan kopplas till den stora satsningen på fiske i Skärgårdscentrum Korpoström i Korpo. Vi har ordnat en serie webinarier om fiskprodukter från skärgården idag och i framtiden, och vi har gjort filmer om fiskhantering och fisktillredning, samt presenterat olika yrken inom fiske i skärgården.

Genom webinarierna och filmerna har vi nått ut till yrkesfolk inom fiskebranschen och till konsumenter. Genom att visa filmerna via Biosfärakademin och Knattelabbet i Korpoström har vi även nått ut till barn och ungdomar, samt andra som kan bli intresserade av att arbeta inom branschen.

Målet var även att öka intresset och kunskapen om hur man hanterar och tillreder mindre nyttjade fiskarter samt öka efterfrågan på andra fiskarter, och därmed öka intresset bland

fiskare att också ta tillvara andra arter än de som för tillfälle är ekonomiskt mest intressanta. Med hjälp av våra filmer och webinarier hoppas vi öka efterfrågan på andra fiskarter och därmed öka intresset bland fiskare att också ta tillvara andra arter än de som för tillfälle är ekonomiskt mest intressanta.

Verksamheten lever vidare bland annat genom att man kommer att tipsa om filmerna om yrken inom fiskebranschen till skolor och deras studiehandledare, samt till fiskeorganisationer. Man kommer att tipsa om filmerna som handlar om hantering och tillredning av fisk till fiskeorganisationer och utbildningsinstanser inom livsmedelsförädling.

Alla filmer finns tillgängliga på biosfärområdets YouTube-kanal. I första hand satsar vi på att själva marknadsföra och dela filmerna med utvalda målgrupper. Marknadsföring av filmerna kommer att ske via biosfärområdets och Skärgårdscentrets facebook-sida och hemsida. Filmerna marknadsförs, synliggörs och nyttjas också i samband med Skärgårdscentrum Korpoström och utställningen Piscatus - fisken och människan. Alla filmer kommer att synliggöras och puffas i tur och ordning via sociala medier. Svenska Yle har visat intresse för att ta in filmerna och i ett senare skede distribuera dem via Yle arenan till den stora allmänheten.

5. Analys och effekter av resultaten

Analys av resultaten, resultatens betydelse och hur resultaten tillvaratas

Reflektioner över resultaten i förhållande till utgångsläget och de ursprungliga målen

En plan för förankring av resultaten

Rekommendationer för fortsatta åtgärder

5. Ekonomiskt utfall

En kostnadsspecifik tabell över faktiska kostnader

6. Bilagor

Bilaga 1 – ÅU artikel, 14.1.2021

Bilaga 2 – Yle artikel, 13.1.2021

